

Ofenanleitung FÜR ELEKTROÖFEN



SCHRITT 1 – ANSCHLIESSEN

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose mit 240 V an.
Wichtig: Jeder Ofen benötigt eine eigene Steckdose mit 240 V.

Schließen Sie den Ofen nicht an eine Mehrfachsteckdose mit weiteren Geräten an.



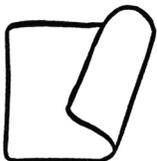
SCHRITT 2 – ANSCHALTEN

Schalten Sie das Gerät an (I). Öfen mit zwei Schubkammern besitzen jeweils einen eigenen Schalter pro Backkammer.



SCHRITT 3 – TEMPERATUR

Stellen Sie den Temperaturregler auf 250 °C. Auch der Temperaturregler ist bei Doppelöfen je Backkammer separat zu bedienen. Der Ofen ist vorgeheizt, wenn das Licht am Kippschalter erlischt.



SCHRITT 4 – FOLIE ENTFERNEN

Entfernen Sie die Folie der tiefgefrorenen Flammkuchen und legen Sie den Flammkuchen ohne Unterlagspapier auf den Rost.



SCHRITT 5 – TIMER

Stellen Sie den Timer auf die empfohlene Backzeit. Vorgeheizt ca. 6-8 Minuten; bei Kaltstart ca. 10-12 Minuten.



SCHRITT 6 – SERVIEREN

Legen Sie nun das Unterlagspapier auf das Flammkuchenbrett und servieren Sie darauf den heißen Flammkuchen. Traditionell wird der Flammkuchen mit einem Rollmesser in kleine Stücke geschnitten.



SCHRITT 7 – ABKÜHLEN & ENTSPANNEN

Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker und lassen Sie den Ofen abkühlen. Und das war's! Sie bringen den Ofen einfach zu uns zurück.

Die Reinigung übernehmen wir.



Achtung: Der Ofen wird auch außen heiß! Keine Objekte auf den Ofenstellen und mind. 10 cm Abstand zwischen Ofen und weiteren Objekten bewahren.

GUTEN *Appetit*